



## **Menù standing style**

### **Art's Finger Food di Carne**

Tartare di manzo con maionese alle nocciole

### **Art's Finger Food di Pesce**

Tonno marinato al balsamico

Gambero rosso di Mazara del Vallo in guazzetto di maracuja

Vol au vent di polenta, nero di seppia e spuma di baccalà

### **Art's Finger Food Vegetariano**

Flan di zucchine con salsa yogurt

### **Art's Finger Food Vegano**

Rollè di cetriolo salsa mango e lamponi

### **Piatti caldi**

Risottino integrale radicchio e zafferano

Vialone nano mirtilli e taleggio

### **Angolo wine tasting**

Ostriche

### **I dolci in stile finger food**

Mousse al cioccolato Svizzero con granelli di nocciole e scaglie di cioccolato bianco

Cubetti di dolcezza alle mele con delicata crema alla vaniglia



**Mercoledì 2.12.2020 HC Lugano – EHC- Biel-Bienne**

Roastbeef di cervo con maionese di soia all'aglio nero e sedano in osmosi

Orecchiette con crema di broccoli, acciughe e caviale

Petto di anatra cotto a bassa temperatura, patate al limone e fondo d'arrosto

Bianco mangiare con coulis di frutti di bosco e mandorle





## Venerdì 9.10.2020 HC Lugano – EV Zug

Sformatino di funghi cardoncelli, marroni e salsa appenzeller

Bottini di pasta fresca ripieni di ricotta di bufala, porcini saltati ed il loro consommé

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura, gallinacci saltati, crema di cavolfiore e fondo d'arrosto

Crema cotta alla fava tonka, crumble alle mandorle e salsa al mango

